

# yamabiko BAKERY

やまびこベーカリー

PRESS RELEASE

2016年8月17日

地産地消の第一人者 アル・ケッチャーノ奥田政行シェフが初プロデュース  
ライブ感覚で作り上げる「農家サンド」や「料理パン」を展開!!

## 「地産都消」を実現する体感型ベーカリー「yamabiko BAKERY」

2016/9/16(金)オペレーションファクトリー初のベーカリー 大阪・心斎橋オーパにOPEN

2016/9/13(火)お披露目会 プレスおよび関係者様 ご招待のご案内

1998年に創業し「世の中に必要とされる飲食事業を創造し続ける」のミッションのもと飲食店経営のほか、飲食店のプロデュースやコンサルティングなどを行う株式会社オペレーションファクトリー(本社:大阪府大阪市西区、代表取締役:笠島 明裕)はこの度、イタリアンの巨匠、アル・ケッチャーノ(所在地:山形県鶴岡市)の奥田 政行シェフのプロデュースのもと、これまでにない「地産都消」をキーワードとする「yamabiko BAKERY(やまびこベーカリー)」を、大阪・心斎橋オーパ内に2016年9月16日(金)にオープンいたします。2016年9月13日(火)にオープン前の店舗にて、プレスおよび関係者さまに向けたお披露目会を開催いたしますのでご案内いたします。



たっぷり野菜とハムの農家サンド(仮)

当社初のベーカリーとなる「yamabiko BAKERY」は、地方の美味しい食材をパンを通じて都会で消費する「地産都消」をキーワードに、心斎橋エリアで働く好奇心旺盛で意識が高い24-30歳の独身女性をコアに、同エリアでショッピングを楽しむ女性を主なターゲットとし、心斎橋オーパのリニューアルにあわせ、地下鉄 心斎橋駅直結の地下2階フロアにオープンいたします。

「FARM TO BREAD」を店舗コンセプトに、また「MOVING BAKERY」を接客コンセプトに、地方の食材や生産者を紹介することで再発見や安全性を伝えると共に、焼きたて感やワクワク感が伝わる体感型の店舗づくりで、生産者と消費者を繋ぎ、両者にそして身体にも「やさしい」ベーカリーを展開いたします。

地産地消の第一人者 アル・ケッチャーノの奥田政行氏をプロデューサーに迎え、オープンキッチンで調理する野菜たっぷりの具材を焼きたてパンに挟む、ボリューム感ある「農家サンド」や、自社農園で栽培するケールや旬の食材を使用した奥田シェフのレシピによる「具だくさん!牛スジごろごろのカレーパン」「北海道産とうもろこしのつぶつぶコーンマヨネーズパン」などの「料理パン」をメインに、定番から、炭水化物ゼロの「クラウドブレッド」を使ったサンドイッチなどトレンドをとり入れた幅広い商品構成で、美味しいパンを通じて豊かな生活を提案いたします。



《農園フランス》自社農園38番地のケール&ベーコン



具だくさん!牛スジごろごろのカレーパン



北海道産とうもろこしのつぶつぶコーンマヨネーズパン



瀬戸内レモンあんぱん

# yamabiko BAKERY

やまびこベーカリー

PRESS RELEASE

2016年8月17日

## INVITATION

### お披露目会

《日時》2016年9月13日(火) 13:00-14:30(12:30～受付開始)

《場所》yamabiko BAKERY(※心齋橋OPA本館 搬入口までお越しください)

《タイムスケジュール(予定)》

12:30 開場・受付 ※受付にお名刺をお持ちください。

13:00 概要説明 / 平野氏(オペレーションファクトリー)

13:15 「農家サンド」ライブ調理 & トークショー / 奥田シェフ(アル・ケッチャーノ)・ご試食  
「料理パン」ご案内 / 山崎シェフ(yamabiko BAKERY)・ご試食

14:00 質疑応答・お買い物体験(無料)

※当日はオープン時と同様の商品展開と接客で、お帰りの際にお好きなパンのお買い物を体験いただきます。

※ご出席のご連絡 | 2016年9月11日(日)までに[所属・氏名・ご取材の有無]をお知らせください。  
担当: 鈴江恵子 [suzue@suzu-pr.com](mailto:suzue@suzu-pr.com)



奥田 政行 Masayuki Okuda  
アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

高校卒業後、東京のイタリアン、フレンチなどで働く。26歳で帰郷し、鶴岡ワシントンホテルに就職、翌年料理長に就任。1998年、農家レストラン「穂波街道」で2年間シェフを務め独立。2007年、隣地にカフェ&ドルチェの店「イル・ケッチャーノ」を、2009年、東京・銀座に「ヤマガタ サンダンデロ」を開店。2005年より「食の都庄内」親善大使、農林水産省「料理マスターズ」第1回受賞者、世界の料理人1000人に選ばれる。2011年、第一回辻静雄食文化賞受賞。2012年スイス ダボス会議「Japan Night2012」で料理責任監を務める。2015年、山形にベーカリー「地ば んgoo」を開店。「ミラノ国際博覧会」で山形の食材をPRするほか、芋煮の試食やソバ打ち体験などを企画。

#### 【店舗概要】

店名 : yamabiko BAKERY  
所在地 : 〒542-0086  
大阪市中央区西心齋橋1丁目4-3  
心齋橋OPA B2F(※地下鉄心齋橋駅直結)  
営業時間 : 7:00-21:00  
定休日 : 心齋橋OPAに準ずる  
TEL : 06-6282-8178  
店舗面積 : 24坪

yamabiko  
BAKERY  
やまびこベーカリー



#### 【会社概要】

商号 : 株式会社オペレーションファクトリー  
大阪事務所 : 〒550-0014 大阪府大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F  
東京事務所 : 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-8-7-2F  
代表者 : 代表取締役 笠島 明裕  
設立 : 1998年7月  
従業員数 : 正社員435名 アルバイト903名 (2016年6月末現在)  
事業内容 : 飲食店プロデュース、飲食店経営コンサルティング、商業施設開発(リーシング企画)、デザインワークス、ホテルリノベーション&プロデュース、ケータリング

#### 【店舗、商品に関するお問い合わせ先】

株式会社オペレーションファクトリー 担当: ディレクター 平野 圭祐 〒550-0014 大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F  
TEL: 06-6535-9006 MAIL: [hirano@opefac.com](mailto:hirano@opefac.com) URL: <http://www.opefac.com>

#### 【ご取材に関するお問い合わせ先】

株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江 恵子 TEL: 080-6390-8284 MAIL: [suzue@suzu-pr.com](mailto:suzue@suzu-pr.com) URL: <http://suzu-pr.com>